

roc van twente

horeca, bakkerij en facilitair
mbo-opleiding voor volwassenen
niveau: 2
leerweg: BBL

Kok

Als kok maak je de mooiste gerechten in de keuken. Je brengt de lekkerste kruiden en ingrediënten samen en maakt er een waar kunstwerk van op het bord. Je weet alles over koken, werken in de keuken, menu's samenstellen en voorraden beheren. Zo geef jij, samen met je chef en je collega's, gasten een onvergetelijk diner.

Beroepsprofiel

Koken is je lust en je leven. Je kunt goed samenwerken. Je bent creatief, kunt tegen druk en werkt netjes en schoon. Afwisseling in werkdruk en werktijden is voor jou geen probleem. Want je weet het: als kok werk je vaak als andere mensen vrij zijn.

Feiten in het kort

Duur
2 jaar

Startdatum
Augustus | februari

Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo

Schooljaar
2027-2028

Theorie en praktijk

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk. Je werkt minimaal 16 uur per week bij een erkend leerbedrijf. Daarnaast ga je één dag per week naar school.

Hoe zien de examens er uit?

Je doet Proeven van Bekwaamheid (PvB). Hierin laat je zien dat je in de praktijk kunt toepassen wat je geleerd hebt. Daarnaast doe je beroepsgerichte examens. Daarnaast doe je examen in algemene vakken en je keuzedelen. Wil je daar meer over weten? Check dan www.rocvantwente.nl/examens of www.rocvantwente.nl/keuzedelen.

Hoe kan je vakkenpakket eruit zien?

- Eetcultuur en wensen
- Engels
- Foodlab
- HACCP
- Keukentechniek
- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands
- Ondernemend gedrag
- Rekenen
- Studieloopbaanbegeleiding
- Voedingsleer en hygiëne
- Warenkennis

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- een (leer)werkplek als kok bij een erkend leerbedrijf (wettelijk minimaal 16 uur per week)
- heb je nog geen leerbedrijf? Kijk voor meer informatie op www.leerbanenmarkt.nl
- goed om te weten: Lukt het niet een leerbedrijf te vinden? Dan mis je het praktijkdeel van de opleiding en kun je het diploma niet behalen

Daarnaast heb je nodig:

- minimaal een diploma vmbo basisberoepsgerichte leerweg
- *of* een mbo-diploma Entreeopleiding niveau 1

Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 314,- (per schooljaar). Leermiddelen: Ongeveer € 400,- voor de hele opleiding. Daarnaast heb je een laptop nodig. Zie www.rocvantwente.nl/laptops.

Meer informatie over leermiddelen? Kijk dan op www.rocvantwente.nl/mbowebshop. Meer informatie over de kosten? Kijk dan op www.rocvantwente.nl/kosten.

Wat kun je na deze opleiding?

Je kunt blijven werken als kok. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met de opleiding Zelfstandig werkend kok niveau 3.

Contact met studie informatiepunt

whatsapp	06 - 29 00 79 91
telefoon	088 – 178 22 22
e-mail	info@rocvantwente.nl

Check rocvantwente.nl voor aanmelden en meer info

Kok BBL/2

ROC van Twente

Let op: aan de informatie van deze opleidingsfolder kunnen geen rechten ontleend worden en de genoemde bedragen zijn onder voorbehoud.